
Kartoflanka z curry

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1765 razy.

Kuchnia RPA

1 i 1/2 łyżki masła

1/4 kg wołowiny bez kości pokrajanej w małą kostkę

2 średnie posiekane cebule

4 szklanki wody

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka przyprawy curry lub garam masala

1 listek laurowy

2 średnie ziemniaki pokrajane w plasterki

1 łyżeczka octu

1. Mięso i cebulę włożyć do rondla z rozgrzaniem masłem, smażyć na małym ogniu do zrumienienia, często mieszając.
 2. Wlać wodę, dodać sól, listek laurowy, gotować na małym ogniu przez 45 min.
 3. Dodać ziemniaki, ocet i curry lub gram masła, gotować dalej przez 30 min.
 4. Wyjąć listek laurowy, podawać na gorąco w głębokich talerzach.
- Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD